



GNOCCHI VOM BLECH

von Irma Forster

ZUTATEN ca. 4 Portionen

600 g Gnocchi
200 g Cherry-Tomaten, halbiert
2 TL Pfeffer Salz Mix*
200 g Hirtenkäse in Würfelchen
2 rote Zwiebeln, kleingeschnitten
3 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
70 g Kräuter Öl*
2 TL Pasta Party*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Gnocchi und halbierte Tomaten auf einem Blech verteilen, mit Pfeffer-Salz Mix bestreuen, dann den Hirtenkäse drüber krümeln

Zwiebel- und Knoblauchstückchen in einer Pfanne mit Kräuter Öl und Pasta Party erwärmen, dann über die über die Gnocchi geben und gut durchmischen

Dann etwa 20 Minuten im Backofen erhitzen.



*Edelschmaus Originalprodukt